

Las nuevas batallas del pisco chileno

El foco en la calidad y el auge de proyectos a pequeña escala potencian las exportaciones, que llegarían a US\$ 5 millones en 2024. En el frente interno se trabaja para tecnificar el riego por la larga sequía de Atacama y Coquimbo, además de desarrollar el turismo en las destilerías.

EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ

Juan Carlos Ortúzar ha pasado buena parte de 2024 sentado en bares. Es su trabajo, por si acaso. Como socio de Waqar, está encargado de promocionar las exportaciones de la destilería artesanal de pisco ubicada en el valle del Limari.

El Benfiddish de Tokio y el bar del Hotel Península en Londres fueron parte de su ruta en los últimos meses.

“Parece glamoroso, pero paso más tiempo en los aviones y en los aeropuertos que en las ciudades que visito”, esboza Ortúzar. Este año su pasaporte también fue timbrado en Australia, China, Estados Unidos, Francia, España y Alemania.

Ortúzar es parte de una creciente armada de evangelizadores del nuevo pisco chileno. Un grupo que cree que puede pelear de tú a tú con los alcoholes más famosos del mundo. Ayuda mucho en ese afán la explosión de proyectos artesanales en valles como Huasco, Elqui o Limari.

Ya se nota en las exportaciones chilenas. Tras pasar el duro golpe que significó la pandemia, en septiembre de este año ya se habían superado todos los envíos de 2023. Las expectativas de ProChile son cerrar 2024 con exportaciones cercanas a US\$ 5 millones, 25% más que el año pasado.

“Creemos que hay espacio para crecer en las exportaciones a un ritmo de 20% anual tanto en volumen como en valor”, afirma Claudio Escobar, gerente de Pisco Chile, organismo que reúne a las empresas del sector.

El camino de la exportación aparece en un momento clave para la industria pisquera. En Chile pelea en



Entre 2008 y 2021, la superficie pisquera se redujo en un tercio, llegando a 6.800 hectáreas, por la sequía y la baja rentabilidad de la producción de uva.

las góndolas de los supermercados y en las botillerías contra destilados importados de bajo precio y también con la cerveza, la que paga impuestos al alcohol mucho menores.

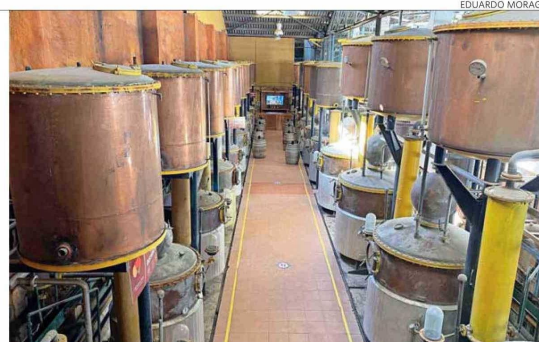
La fuerte competencia en el mercado local golpea el precio de la uva pisquera y baja el interés de los agricultores por mantener sus parrones. A eso hay que sumar una larga sequía en las regiones de Atacama y Coquimbo, las únicas zonas donde se puede producir pisco.

Sin embargo, la industria trabaja junto a investigadores y el Gobierno para hacer más eficiente la producción, especialmente en el uso del agua.

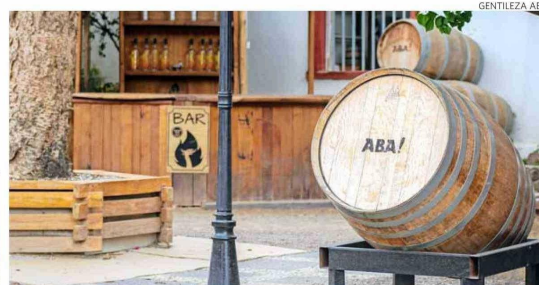
Parece que los pisqueros no están para quedarse de brazos cruzados. Incluso el turismo apareció como una interesante fuente de ingresos.

LLEGA EL PISCOTURISMO

La idea de Oscar Chelme sobrevivió a una dura prueba.



En la última década se ha desarrollado una destilación que apunta más a la calidad que a la cantidad.



Las pisqueras instalaron salones de venta para los turistas.

Poco a poco, los turistas comenzaron a arribar. Sin embargo, llegó la pandemia y el flujo de personas se frenó en seco.

Hoy el panorama es completamente distinto. A fines de noviembre, a mitad de semana, turistas chilenos y extranjeros siguen las presentaciones de alguno de los seis guías que trabajan explicando el proceso de producción del pisco, desde la recepción de la uva hasta el embotellado.

“Antiguamente acá había 39 pisqueras y la producción salía por el Tren Elquino. Hoy solo hay dos: Los Nichos, que es la más antigua, y Doña Josefa. De ser una comuna productora de uva pisquera, se pasó a la uva de mesa”, afirma Orlando Chelme.

El empresario explica que los bajos ingresos que generaba la producción de uva pisquera, equivalentes a menos de \$4 millones por hectárea en la actualidad, apenas daban para pagar los costos de hacerla producir.

Sin embargo, Chelme se dio cuenta de que en los años 90 se había producido un cambio en el valle del Elqui: los turistas comenzaron a subir desde la costa a las alturas del Elqui principalmente a hacer pícnic. La mejora de los caminos ayudó bastante.

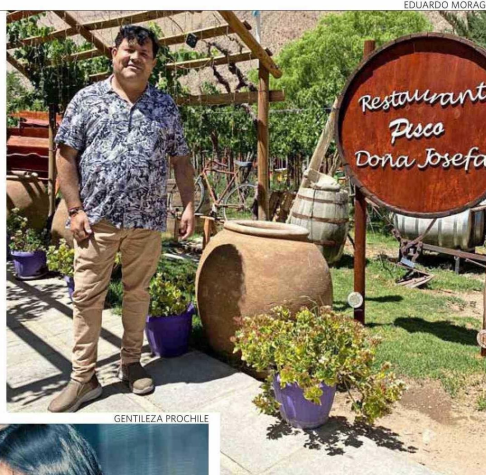
Eso sí, la industria pisquera no le sacaba provecho. Chelme apostó por darles alojamiento a los turistas.

Por parte de su madre, descendiente de una familia de destiladores y productores de uva pisquera, los Aliaga Aguirre. Aunque con la llegada del siglo XXI la propiedad agrícola familiar en Paihuano, en la parte alta del valle del Elqui, era menor que en los momentos de gloria y los alambiques acumulaban polvo, en 2016 decidió recuperar la destilería y sumar un restaurante, cabañas y una piscina.

Le puso como nombre Pisco Doña Josefa.



Marketing de pisco chileno en puntos de venta en China.



Orlando Chelme, dueño de pisco Doña Josefa.



Asia tiene un potencial de consumo importante y los destiladores y ProChile realizan actividades de promoción habitualmente.

“Partimos con 10 visitantes, pero gracias al boca a boca fuimos creciendo. A la gente le encanta ver cómo se hace el pisco. Pueden visitar las parrras de donde sale la uva. Creo que ese ha sido un aporte que hemos hecho. Como país debemos tener conciencia del valor histórico y cultural que tiene el pisco. Los chilenos tenemos que ser los primeros en reconocer esta denominación de origen y la mejor forma de hacerlo es en el lugar mismo donde nace. ¿Cómo vamos a salir a exportar si no tenemos conciencia de lo que es el pisco?”, afirma Orlando Chelme.

El empresario explica que hoy tienen 10 cabañas, las que se llenan todo el verano. Entre el restaurante, la visita a la destilería y a la sala de ventas, en temporada baja pasan cerca de 2.500 personas al mes, mientras que en temporada alta llegan a las 7.000 mensuales.

Todas sus botellas de pisco se venden *in situ* y hace despachos dos veces a la semana a clientes en todo Chile. “No necesito entrar en el *retail*”, afirma Chelme, que prefiere no dar cifras sobre su producción, pero reconoce que es importante.

MÁS RIEGO TECNIFICADO

De acuerdo a los datos oficiales, en 2008 había 10.500 hectáreas de uva

pisquera en Chile. En 2021, el último registro disponible, la superficie había llegado a solo 6.800 hectáreas.

La larga sequía golpeó la producción agrícola nortina.

“El valle del Limarí es el principal polo de producción de la uva pisquera y es la zona más complicada por la sequía. En cambio, la producción en Atacama es más estable. En total se perdió casi un tercio de la superficie en 13 años, en buena parte por la falta de agua y también por la situación del mercado”, afirma Claudio Escobar.

Aunque la producción de uva pisquera ocurre al borde del desierto más árido del mundo, el de Atacama, todavía cerca de la mitad de la superficie pisquera se riega por gravedad. La tarea es aumentar el porcentaje de riego tecnificado para regar con menos agua la misma superficie.

DEFENSA FRENTE A PERÚ

Claudio Escobar, gerente general de Pisco Chile, explica que los intentos de lograr un trabajo en conjunto con Perú para promocionar el pisco terminaron con un portazo en la cara por parte de las autoridades de vecino país. Explica que la opción peruana ha sido tratar de que solo su producción pueda usar el nombre pisco. En la India y Tailandia, por ejemplo, han recurrido a la justicia por las inscripciones de pisco chileno. “La situación va bien encaminada en esos países. Ahora tenemos un marco mucho mejor en términos de defensa internacional que hace una década. El Gobierno apoya activamente la defensa del pisco chileno y se desarrolló un sistema de vigilancia a nivel internacional”, sostiene Escobar.

Ese salto permite pasar de eficiencias de 40 a 50% en el uso del agua a cerca del 95%. La diferencia entre mantener un parrón o dejarlo morir en un contexto de sequía.

El gran problema para generar ese cambio tecnológico es que cerca del 90% de los productores de uva tienen entre 1 y 5 hectáreas, por lo que requieren apoyo financiero para hacer esa inversión.

La tarea es urgente, pues anualmente se necesitan cerca de 120 millones de kilos de uva para alimentar la demanda pisquera. Históricamente en las regiones de Atacama y Coquimbo se alcanzaba sin problemas ese volumen y el sobrante se vendía para la producción de vino para bodegas de la zona central. Sin embargo, en los últimos años se ha llegado a producir justo la materia prima requerida por las destilerías.

En Pisco Chile valoran que aparte de los programas de la Comisión Nacional de Riego, el gobierno de Gabriel Boric se haya abierto a impulsar el Fondo Nacional de Desarrollo Regional para allegar fondos para la tecnificación del riego de uva pisquera.

CALIDAD GLOBAL

Felipe Chaparro trabaja en la parte

“ Los chilenos tenemos que ser los primeros en reconocer esta denominación de origen y la mejor forma de hacerlo es en el lugar mismo donde nace”.

ORLANDO CHELME
 DUEÑO PISCO DOÑA JOSEFA

“ Se ha notado un cambio en el foco de producción, se pasó a apuntar a la calidad más que a la cantidad”.

FELIPE CHAPARRO
 ENÓLOGO PISCO ABA

“ No cualquier otro alcohol sirve para preparar la cantidad de cócteles que te permite el pisco”.

PAOLA VÁSQUEZ
 DIRECTORA REGIONAL DE COQUIMBO DE PROCHILE

“ Hay espacio para crecer en las exportaciones a un ritmo de 20% anual tanto en volumen como en valor”.

CLAUDIO ESCOBAR
 GERENTE DE PISCO CHILE

media del valle de Elqui, cerca de Viña. Desde hace dos años es enólogo de Pisco ABA, bajo su responsabilidad está desde la recolección de uva hasta el proceso de destilación.

ABA fue parte de los primeros proyectos pisqueros a pequeña escala que vinieron en el siglo XXI. Por eso ha sido testigo de primera mano sobre la búsqueda de productos más ambiciosos.

“Se ha notado un cambio en el foco de producción, se pasó a apuntar a la calidad más que a la cantidad. Sobre todo en la última década, se ha puesto mucho esfuerzo en lograr mejores uvas y se ha ido afinando la destilación”, afirma Chaparro.

El proceso de destilación del pisco chileno tiene tres etapas sucesivas: cabeza, corazón y cola. Solo en la etapa intermedia es donde se producen los alcoholes de mejor calidad. La tentación antes era alargar el tiempo de elaboración y dejar pasar un poco más de “cola” para aumentar el volumen.

Los nuevos proyectos pisqueros se enfocan en llevar solo el corazón de la destilación a la botella.

Paralelamente, las empresas pis-

queras se han abierto al uso de barricas para la guarda de algunos piscos y así ofrecer un abanico mayor a los consumidores y los encargados de los bares.

Paola Vásquez, directora regional de Coquimbo de ProChile, cree que la versatilidad del pisco chileno juega a favor al momento de exportar.

“No cualquier otro alcohol sirve para preparar la cantidad de cócteles que te permite el pisco. Que tengamos transparentes, de guarda y envejecidos permite que sea consumido puro, *on the rocks*, o se use en la gastronomía”, afirma Vásquez.

David Lopes, presidente de la Asociación de Bartender de Brasil, visitó recientemente destilerías de la Región de Coquimbo gracias a un programa de ProChile y cree que en mercados como Brasil hay potencial para el pisco.

“El pisco no es conocido en Brasil. Me sorprendí por la calidad y variedad que vi en mi visita a Chile. Puede tener un lugar importante en los bares de Brasil. Eso sí hay que informar tanto al profesional de la bebida como a los consumidores”, sentencia Lopes.